30 Resep Kue Kering untuk Lebaran

30 Resep Kue Kering untuk Lebaran

Tata Letak : Nufa
Isi : Tim Guru PAUD Insan Mandiri
Penyunting : Nurhayati, MA
Edisi : 2017
Foto/Ilustrasi : Google (Hak Cipta Dimiliki)

DONASI RAMADHAN 1438 H:
Bingkisan Ramadhan dan Idul Fitri untuk 450 Guru PAUD Non-Formal
via **kitabisa.com/donasigurupaud**

DONASI PROGRAM
Peningkatan Mutu Guru PAUD
Bank BRI **0012-01-009199-53-6**

a.n PAUD Insan Mandiri

Konfirmasi Transfer:
SMS : 08111102923
Email : gurupaudinsanmandiri@gmail.com

DAFTAR ISI

Resep Kue Keju Almond

Bahan

- 150 gr Mentega
- 200 gr tepung terigu serbaguna
- 1 butir telur ayam
- 1 sdm (15 gr) susu bubuk
- 1/2 sdt (3 gr) baking powder
- 20 gr keju edam parut
- 20 gr keju cheddar parut
- 25 gr almond slice, untuk taburan
- 2 butir telur ayam, untuk olesan

Cara Membuat

- Kocok mentega hingga lembut. Masukkan telur, kocok rata. Tambahkan sisa bahan kecuali almond, kocok rata.
- Ambil sedikit adonan. Bentuk sesuai selera. Olesi dengan kuning telur dan tata almon di atasnya. Susun kue di atas loyang kue kering yang telah dioleskan margarin.
- Panggang dalam oven panas bersuhu 160°C hingga matang. Angkat.

Resep Kue Sus Kering Keju

Bahan

- Margarin sebanyak 100 gram
- Tepung terigu protein sedang sebanyak 110 gram
- Telur sebayak 180 gram atau sekitar 3 butir
- Keju cheddar sebanyak 75 gram yang diparut halus
- Air sebanyak 225 ml
- Baking powder sebanyak ½ sendok teh

Cara Membuat

- Masukkan margarin dan air ke dalam panci, masak hingga mendidih. Kecilkan api lalu masukkan tepung terigu dan aduk hingga kalis. Setelah itu angkat dan biarkan hingga menghangat.
- Dalam keadaan adonan diatas hangat, masukkan telur, baking powder dan keju lalu dikocok hingga rata tercampur sempurna.
- Sementara itu olesi loyang dengan margarin dan panaskan oven dengan suhu 200 derajat celsius.
- Masukkan adonan ke dalam plastik segitiga dan pasang spuit kerang. Semprotkan adonan diatas loyang yang telah dipersiapkan tadi.
- Setelah semua adonan telah habis, maka masukkan loyang ke dalam oven. Panggang selama 20 menit lalu turunkan suhu menjadi 160 derajat celsius dan lanjutkan memanggang hingga kue sus menjadi kering dan matang kurang lebih sekitar 20 menit lagi.
- Setelah matang lalu keluarkan dari oven dan dinginkan. Setelah dingin masukkan ke dalam oven. Kue sus anda siap disajikan sebagai teman minum teh atau menjamu tamu.

Resep Kue Kering Bolu

Bahan

Bahan Adonan Butter Cookies

- 200 gr mentega
- 150 gr gula halus
- 1 butir telur
- 225 gr tepung terigu, ayak
- 1 sdt baking powder
- 30 gr susu bubuk
- 2 sdm tepung maizena

Bahan Adonan Bolu

- 100 gr mentega
- 100 gr gula halus
- 100 gr tepung terigu, ayak
- 1/2 sdt baking powder
- 2 butir telur
- Ekstrak pandan Sesuai selera

Cara Membuat

1. Adonan Cookies : Kocok mentega dan gula hingga lembut
2. Masukkan telur, kocok rata. Tambahkan sisa bahan, aduk hingga rata.
3. Masukkan adonan ke dalam plastik segitiga dengan spuit bintang.
4. Adonan Bolu : Kocok mentega dan gula hingga lembut
5. Tambahkan telur satu per satu, kocok rata. Tambahkan tepung terigu dan baking powder, aduk rata.
6. Tambahkan ekstrak pandan, aduk rata. Masukkan ke dalam plastik segitiga dan bolongkan.
7. Bolu Cookies : Siapkan loyang datar, olesi dengan Blue Band Cake & Cookie. Semprotkan adonan cookies membentuk cincin. Setelah adonan habis, isi bagian tengah cookies dengan adonan bolu.
8. Panggang dalam oven panas bersuhu 170°C hingga matang (±15 menit). Angkat dan dinginkan.

Resep Kue Bola-bola Cokelat

Bahan

- Susu kental manis (vanila atau coklat juga boleh)
- Biskuit marie
- Meses (boleh cokelat boleh juga warna-warni)
- Gula halus
- Cokelat cair
- Mentega

Penambah :
Coklat batang (rasa apa saja) yang telah dipotong kecil-kecil

Cara Membuat

1. Haluskan biskuit marie lalu campur dengan mentega, susu kental manis dan cokelat cair. Lalu aduk adonan hingga kalis.
2. Bentuk bola-bola.
3. Lumuri bola-bola tadi dengan meses hingga seluruh bagian tertutupi.
4. Masukan bola-bola kedalam frezeer tunggu hingga 15-20 menit.
5. Setelah itu taburi bola-bola dengan gula halus dan potongan kecil-kecil coklat batang.
6. Bola-Bola Cokelat siap dihidang.

Resep Kue Kering Keju Krispi

Bahan

- 100 gram margarin
- 1/4 sendok teh garam
- 50 gram gula tepung
- 50 gram keju cheddar parut
- 25 gram biskuit keju, dihaluskan
- 130 gram tepung terigu protein rendah
- 1/4 sendok teh baking powder
- 75 gram gula pasir kasar

Cara Membuat

1. Kocok margarin, garam, dan gula tepung 30 detik.
2. Masukkan keju dan biskuit keju. Aduk rata. Tambahkan tepung terigu dan baking powder sambil diayak dan diaduk rata.
3. Bentuk bulat kecil 6 gram. Letakkan di dalam loyang yang dioles margarin.
4. Oles bagian bawah gelas dengan mentega. Takan di atas gula pasir kasar.
5. Tekankan gelas di atas adonan sampai tipis dan gula menempel di permukaan kue kering.
6. Oven dengan api bawah suhu 170 derajat Celsius 12 menit sampai matang.

Resep Kue Black Nastar

Bahan

- 320 gr tepung terigu
- 125 gr butter
- 125 gr margarin
- 60 gr gula kastor
- 20 gr coklat bubuk pekat
- 10 gr maizena
- 2 kuning telur
- 2 sdm susu bubuk full cream
- Selai nanas secukupnya

Cara Membuat

1. Campur dan ayak tepung terigu, coklat bubuk dan maizena, sisihkan.
2. Kocok butter, margarin, gula kastor dan kuning telur sebentar saja, tidak perlu sampai mengembang dan asal bahan tercampur.
3. Masukkan campuran terigu dan coklat bubuk, kemudian masukkan susu bubuk. Aduk hingga rata menggunakan sendok kayu.
4. Pulung adonan, bulatkan kemudian isi dengan selai nanas homemade, kemudian bulatkan kembali. Lakukan hingga semua adonan habis. Tata di loyang tanpa dipoles apapun
5. Oven dengan suhu 130’C hingga matang.
6. Angkat, dinginkan di cooling rack kemudian masukkan ke dalam toples kedap udara.

Resep Kue Lidah Kucing Rainbow Renyah

Bahan

- 300 gr tepung terigu
- 250 gr gula bubu
- 75 gr susu bubuk
- 200 gr margarin
- 4 btr kuning telur
- 3 btr putih telur
- 6 pewarna makanan
- Vanilli secukupnya
- Garam secukupnya

Cara Membuat

1. Masukkan gula bubuk, vanill, mentega, kuning dan putih telur, lalu kocok hingga tercampur rata.
2. Kemudian tambahkan susu bubuk dan tepung terigu, aduk rata.
3. Bagi adonan menjadi enam bagian dan berikan pewarna di masing-masing adonan, aduk rata hingga warna menyatu.Lalu masukkan ke sempotr kue.
4. Olesi mentega loyang dan sempotrkan adonan di dalam loyang sesuai seperti warna pelangi.
5. Panggang 15/20 menit didalam oven.
6. Angkat dan dinginkan lalu masukkan ke dalam toples, siap menyambut lebaran!

Resep Kue Biji Ketapang

Bahan

- 150 gram tepung terigu
- 1 butir telur
- 50 gram gula pasir
- 1 sendok makan santan instan
- 1/4 sendok teh garam
- 1 bungkus kecil vanili

Cara Membuat

1. Kocok lepas telur dan gula hingga gula larut.
2. Kemudian masukkan garam dan vanili serta terigu, aduk rata dan uleni ringan hingga jadi adonan kalis dan bisa di pulung.
3. Pulung dan pelintir memanjang dengan kedua tangan.
4. Potong2 serong dengan gunting. Lakukan hingga adonan habis
5. Lalu taburi sedikit tepung agar tidak saling menempel.
6. Terakhir Goreng di minyak yang sudah di panaskan dengan api kecil hingga kering dan renyah.
7. Simpan di toples ketika sudah dingin.

Resep Kue Bangket Kacang Khas Riau

Bahan

- 500 gr Kacang tanah kupas
- 400 gr gula halus
- 1 sdt minyak sayur
- 1 sdt garam
- 1 kg tepung terigu, sangrai

Cara Membuat

1. Sangrai kacang tanah lalu blender hingga halus.
2. Campur terigu, kacang, gula halus dan garam garam. Lalu Masukkan minyak sayur sedikit-sedikit higga semua tercampur rata.
3. Bulatkan adonan kurang lebih 10 gr, letakkan di loyang, lalu tekan perlahan dengan garpu. Hati-hati adonan gampang pecah.
4. Oven dengan api kecil 140-150 derajad celsius sekitar 20 mnt.
5. Keluarkan dari oven, tunggu hingga bangketnya dingin, baru angkat perlahan dari loyang. Kemudian simpan dalam wadah kedap udara.

Resep Kue Bawang Kriuk

Bahan

- 250 gr tepung terigu
- 70 gr tepung tapioka
- 75 ml santan kental
- 2 butir telur
- Minyak untuk menggoreng

Bumbu Halus

- 1 batang daun seledri, cincang
- 4 siung bawang putih
- 2 siung bawang merah
- 1 sdm garam

Cara Membuat

1. Campur 50 gr tepung terigu, tepung tapioka, bumbu halus, telur, dan santan. Aduk dan uleni hingga tercampur rata dan kalis. Kemudian Masukkan daun seledri cincang.
2. Siapkan alat penggiling pasta, giling adonan 4 kali hingga menjadi lembaran setebal 2 mm.
3. Bentangkan di atas talenan, lalu bentuk sesuai selera. Bisa juga dibuat menjadi seperti batang korek api dengan cetakan pasta. Taburi dengan tepung terigu sisinya agar tidak saling lengket.
4. Panaskan minyak wajan, goreng adonan hingga kuning kecoklatan. Angkat, tiriskan. Setelah dingin, simpan dalam stoples kedap udara.
5. Kue Bawang siap disajikan

Resep Kue Nastar Kacang Mede

Bahan

- 220 gr Mentega/Butter
- 130 gr gula halus
- 1 sdt ekstrak vanilla
- 2 butir kuning telur
- 1 butir putih telur
- 50 gr susu bubuk
- 290 gr tepung terigu serbaguna
- Kacang mede cincang secukupnya
- Selai nanas secukupnya

Bahan Karamel

- 250 gr gula halus
- 1 sdt air
- 150 gr susu kental manis

Cara Membuat

1. Kocok mentega, gula halus dan ekstrak vanilli hingga lembut. Lalu masukkan bahan kuning telur dan putih telur yang sudah disiapkan, kocok rata.
2. Masukkan susu bubuk dan tepung terigu, aduk rata. Simpan di dalam lemari es selama 30 menit.
3. Pipihkan adonan hingga 0,5 cm. Ratakan selai nanas di atasnya. Gulung adonan. Potong 5 cm.
4. Tata di atas loyang yang sudah diolesi margarin. Panggang dalam oven panas bersuhu 150°C hingga matang. Angkat, dinginkan.
5. Karamel: panaskan gula dan air hingga terkaramelisasi. Tuangkan susu kental manis, aduk rata. Angkat.
6. Tuang karamel ke atas cookie yang telah dingin. Taburi dengan kacang mede.

Resep Oreo Chewy Cream Bars

Bahan

- 2 bungkus oreo besar
- 640 gram marshmallow
- 4 sdm butter

Cara Membuat

1. Siapkan blender, kemudian tuang 2 bungkus oreo ke dalamnya. Blend hingga halus.
2. Dalam mangkuk besar, lelehkan marshmallow dan butter. Aduk rata.
3. Dalam mangkuk besar berisi marshmallow dan butter tuang oreo halus di dalamnya, aduk rata. Siapkan loyang, ratakan adonan oreo dan simpan dalam lemari es selama kurang lebih 15 menit.
4. Keluarkan loyang oreo, potong-potong sesuai selera. Oreo Chewy Cream siap disajikan.

Resep Kue Cornflakes

Bahan

- 50 gram mentega tanpa susu
- 100 gram cokelat batang
- 1 sdm rum
- 100 gram cornflakes
- Taburan warna (sprinkle)
- 2 cangkir air

WAKTU DIPERLUKAN

- 10 menit persiapan
- 5 menit untuk memasak
- 5 menit untuk mendinginkan

ALAT PERLU DIPERSIAPKAN

- Panci
- 2 buah mangkuk
- Mangkuk stainless steel
- Spatula
- Piring saji
- Paper cup
- Cetakan cokelat
- Sendok

TIPS:

- Saat melelehkan cokelat, pastikan tidak terkena tetesan air karena cokelat akan mengeras dan susah untuk meleleh.

- Untuk beberapa variasi lainnya, anda bisa menggunakan cokelat putih dan berikan taburan (sprinkle) yang lebih berwarna-warni.

Cara Membuat

1. Potong cokelat menjadi 2 bagian dan masukkan ke dalam sebuah mangkuk. Pada mangkuk stainless steel tuang 2 cangkir air dan didihkan. Letakkan mangkuk yang berisi cokelat pada di atas mangkuk stainless steel yang berisi air. Tunggu hingga cokelat sepenuhnya panas dan meleleh.
2. Pada mangkuk yang lain tuang cornflakes dan masukkan cokelat yang sudah meleleh sesuai kebutuhan. Aduk hingga rata dan tambahkan rum ke dalamnya untuk menambahkan rasa manis dan aroma yang legit.
3. Masukkan cornflakes yang sudah terbungkus cokelat ke dalam cetakan cokelat. Tekan-tekan cokelat hingga sedikit remuk guna untuk membuat cornflakes menempel satu sama lain dan menjadi padat.
4. Letakkan cornflakes di dalam paper cup dan taburkan bagian atasnya dengan taburan warna-warni.
5. Biarkan dingin di dalam lemari es sebelum disajikan.

Kue Lidah Kucing Celup Coklat

Bahan

Waktu yang diperlukan:
- 10 menit pembuatan
- 20 menit pemanggangan

Bahan yang diperlukan:
- 200 gram mentega
- 4 butir telur
- 200 gram tepung terigu
- 200 gram gula halus
- 1 sdt vanili

Alat yang dibutuhkan
- Oven
- Cetakan untuk lidah kucing (jika ada)
- Mixer
- Spatula
- Plastik transparan untuk membentuk adonan di cetakan

Bahan tambahan:
- 20 gram mentega
- 100 gram cokelat untuk kue

TIPS:
Jika tidak mempunyai cetakan khusus untuk lidah kucing, anda juga bisa menggunakan loyang datar biasa yang digunakan untuk membuat kue bolu yang sudah dilapisi oleh kertas roti.

Untuk lebih mempercantik kue, anda bisa menaburkan sprinkle atau taburan kue warna-warni bisa berupa pasir warna supaya lebih menarik.

Cara Membuat

1. Panaskan oven pada suhu 140 hingga 150 derajat Celsius.
2. Olesi cetakan lidah kucing dengan minyak.
3. Kocok mentega dan gula sampai putih dan lembut dengan mixer supaya lebih tercampur rata.
4. Masukkan telur satu demi satu dan juga vanili untuk beberapa menit saja.
5. Tambahkan tepung sedikit demi sedikit aduk dengan spatula sampai rata.
6. Masukkan adonan ke dalam plastic transparan (berbentuk segitiga), potong ujungnya dengan gunting, kalau bisa jangan menggunting terlalu lebar.
7. Masukkan cetakan ke dalam oven selama kurang lebih 20 menit. Dinginkan untuk sementara.
8. Celupkan kedua ujung kue dengan cokelat yang sudah dilelehkan bersama mentega lalu diamkan hingga mengering sebelum dimasukkan ke dalam toples kedap udara.

Resep Kue Kastengel

Bahan

Bahan untuk kue:
- 200 gram tepung terigu
- 125 gram mentega
- 50 gram maizena
- 100 gram keju parut
- 2 butir kuning telur

Bahan untuk Olesan:
- Keju parut secukupnya
- 1 butir kuning telur
- Alat yang diperlukan:
- Oven
- Loyang
- Mixer
- Plastik roti berbentuk segitiga
- Kuas

Waktu yang diperlukan:
- 10 menit persiapan
- 30 menit pemanggangan

Tips

Semakin bagus kualitas keju dan tepung yang anda pilih, semakin bagus hasil kue yang akan anda hasilkan.

Jumlah keju diusahakan jangan terlalu banyak atau rasanya akan terlalu asin.

Cara Membuat

1. Panaskan oven pada suhu 180 derajat Celsius hingga cukup panas untuk memanggang kue kastengel.
2. Olesi loyang dengan mentega supaya kue kastengel nantinya tidak menempel pada loyang.
3. Kocok margarine bersama kuning telur satu demi satu. Kocok hingga menjadi mengembang.
4. Tambahkan tepung terigu, keju parut, dan juga maizena. Aduk terus hingga adonan menjadi berbulir.
5. Masukkan adonan ke dalam plastic roti berbentuk segitiga untuk mencetak kue kastengel sesuai selera dengan lebih mudah.
6. Panggang adonan yang sudah ditata pada loyang selama kurang lebih 20 menit.
7. Saat kue hampir sepenuhnya matang, keluarkan loyang dari dalam oven. Tambahkan keju parut di atasnya dan oles dengan kuning telur supaya keju bisa menempel lekat pada bagian atas kue.
8. Panggang lagi selama kurang lebih 10 menit.

Resep Kue Monde Butter Cookies

Bahan

- 125 gram roombutter Wysjman
- 100 gram gula halus
- 1 sdt bubuk vanilla
- 1 butir telur
- 225 gram tepung self-rising
- Kismis secukupnya
- 5 sdm kelapa parut
- Gula pasir secukupnya

Waktu :
- 10 menit persiapan
- 20 menit pemanggangan

Alat :
- Oven
- Loyang
- Rak kawat
- Mixer
- Saringan
- Cetakan / cutter
- Gilingan
- Kertas roti

TIPS:
- Jika kelapa kering terlalu kasar maka anda bisa menggunakan blender untuk membuat kue tidak berampas namun tetap beraroma kelapa.
- Jika tidak ada tepung self-rising, anda bisa menggunakan tepung protein rendah dan dicampur dengan ½ sdt baking powder.
- Jangan gunakan tepung cakra kembar (tepung roti) karena nanti kue akan menjadi berat dan mudah mengeras.

Cara Membuat

1. Panaskan oven pada suhu 180 derajat Celsius. Alasi loyang dengan menggunakan kertas roti.
2. Kocok mentega, gula dan vanili menggunakan mixer sampai lembut dan pucat. Tambahkan telur lalu kocok sampai rata.
3. Masukkan kismis dan kelapa parut ke dalam adonan. Ayak terigu dan masukkan ke dalam adonan. Aduk hingga rata.
4. Letakkan adonan di antara 2 lembar plastik. Giling dengan pipih, kira-kira tebalnya 0,7 mm.
5. Cetak adonan dengan menggunakan cutter dan letakkan di atas loyang. Buat adonan yang menggunakan kelapa sangrai lalu tambahkan taburan gula pasir ke atasnya.
6. Panggang selama 18 hingga 20 menit atau sampai kekuningan dan sudah garing. Angkat dan dinginkan di rak kawat. Simpan dalam wadah kedap udara.

Resep Kue Kacang

Bahan

Bahan kue:
- 200 gram mentega
- 300 gram margarin
- 500 gram gula pasir
- 4 butir telur
- 2 sendok teh ekstrak vanili
- 700 gram tepung serbaguna
- 700 gram kacang tanah goreng yang diblender halus
- 2 sendok teh baking soda
- 2 sendok teh baking powder
- 1 sendok teh garam

Bahan untuk olesan:
- 2 butir kuning telur
- 1 sdm air
- 1 sdm minyak goreng
- 3 tetes pewarna makanan warna kuning

Waktu yang diperlukan:
- 15 menit persiapan
- 20 menit pemanggangan
- Alat yang dibutuhkan:
- Oven
- Loyang
- Mixer
- Pemotong kue
- Kertas roti
- Penggiling
- Mangkuk
- Spatula
- Saringan
- Rak kawat

TIPS:
- Usahakan bentuk cetakan kue jangan terlalu kecil karena cenderung hasilnya keras.
- Untuk kue yang terlalu tipis juga akan mudah hancur jika disimpan.

Cara Membuat

1. Panaskan oven pada suhu 170 derajat Celsius dan letakkan rak pemanggang tepat di tengah oven.
2. Letakkan kertas roti di atas loyang lalu sisihkan.
3. Ayak tepung terigu, baking powder, baking soda, dan juga garam hingga tercampur rata dan sisihkan.
4. Kocok mentega, margarin, gula pasir, ekstrak vanili, dan juga telur dengan menggunakan mixer dengan kecepatan sedang hingga kedua mentega dan margarin tercampur lembut menjadi 1. Tambahkan kacang tanah giling dan kocok lagi selama 1 menit.
5. Campur adonan mentega dengan adonan tepung sedikit demi sedikit dengan menggunakan spatula. Pastikan adonan menjadi rata dan tidak ada yang menggumpal.
6. Gilas adonan hingga pipih namun jangan terlalu tebal, mungkin kurang lebih tebalnya 1 cm. cetak adonan dengan memakai pemotong kue dengan beragam bentuk yang ingin anda cetak.
7. Letakkan kue yang sudah dicetak di atas loyang dan bagian atasnya anda bisa olesi dengan olesan telur dan panggang selama 20 menit. Tunggu hingga kue berubah keemasan, anda bisa mengeluarkan loyeng dari oven dan dinginkan ke atas rak kawat.

Resep Kue Egg Roll

Bahan

- 100 gram mentega cair
- 150 gram gula pasir halus
- 4 butir telur ayam
- 50 gram tepung terigu
- 1 sdt emulsifier
- 2 sdm tepung sagu
- 1 sdm susu bubuk
- 1 sdt baking powder

Waktu :
- 10 menit persiapan
- 5 menit pemanggangan

Alat :
- Cetakan egg roll
- Mixer
- Spatula
- Sendok
- Mangkuk
- Lidi

Tips:
- Anda bisa memadukan penggunaan egg roll ini bersama dengan es krim jadi kue egg roll itu sendiri tidak melulu dimakan begitu saja.
- Sebaiknya gulungan kue tidak terlalu kecil atau akan cenderung keras saat dimakan.

Cara Membuat

1. Campurkan terlebih dahulu gula pasir halus, emulsifier, dan juga telur ayam ke dalam sebuah mangkuk dengan menggunakan mixer hingga adonan lebih cepat tercampur dengan rata.
2. Setelah adonan telah tercampur rata, anda harus memastikan bahwa adonan juga ikut mengembang dengan sempurna. Lalu anda mengaduknya sambil menambahkan tepung terigu, mentega cair, susu bubuk, tepung sagu, dan juga baking powder ke dalamnya.
3. Persiapkan cetakan egg roll yang ingin digunakan dan tuang 1 sendok makan adonan ke dalamnya dan tunggu hingga matang selama kurang lebih 5 menit.
4. Saat adonan masih hangat, anda bisa menggulung adonan menggunakan lidi hingga membentuk seperti cerutu. Jangan menunggu adonan hingga kering atau adonan tidak bisa digulung dengan rapi. Anda bisa menyesuaikan adonan sesuai dengan keinginan anda.
5. Ambil gulungan kue egg roll yang sudah tergulung rapid an anda bisa menyimpannya ke dalam toples yang kedap udara supaya nantinya kue egg roll ini tetap renyah meskipun disimpan beberapa hari.

Resep Kue Stik Cokelat

Bahan

Bahan A
- 200 gr butter
- 100 gr margarin
- 2 kuning telur
- 1 putih telur
- 1/2 sdt vanilla susu
- 4 sdm gula halus

Bahan B (campur dan aduk rata)
- 450 gr tepung terigu protein sedang
- 40 gr susu bubuk full cream

Bahan C
- 300 gr coklat stik, bagi menjadi 3 bagian

Bahan D (untuk olesan – campur dan aduk rata)
- 2 kuning telur
- 1 sdm air
- 1/2 sdt minyak sayur

Cara Membuat

1. Campur dan kocok semua bahan A hingga mengembang dan rata.
2. Masukkan bahan B sedikit demi sedikit sambil diaduk rata menggunakan spatula.
3. Ambil adonan secukupnya, giling dengan ketebalan kurang lebih 5 mm dan potong-potong sebesar ukuran coklat stik
4. Letakkan cokelat stik di atasnya dan beri sedikit adonan sebagai pemanis di atasnya.
5. Susun di loyang yang sudah dioles tipis margarin dan olesi dengan bahan olesan.
6. Panggang dengan suhu 150'C selama 15 menit, kemudian kecilkan api menjadi 100'C dan panggang kembali selama 15 menit hingga matang.
7. Keluarkan dari oven, dinginkan di atas cooling rack. Setelah benar-benar dingin baru dimasukkan ke dalam wadah kedap udara.

Resep Kue Sagu Keju Renyah

Bahan Dibagi Empat

Bahan pertama:
- 620 gram tepung sagu
- 5 lembar daun pandan, potong sepanjang 10 cm
- 20 gram susu bubuk full cream
- 200 gram keju parut

Bahan kedua:
- 200 gram mentega Wijsman
- 100 gram margarine Blue Band
- 270 gram gula bubuk (gula pasir diblender hingga halus)
- 1 sdt vanilla ekstrak atau ¼ sdt vanili bubuk
- ¼ sdt garam
- 100 ml santan kental instan

Bahan ketiga:
- 3 butir kuning telur

Bahan keempat:
- Keju parut untuk taburan (optional)

Waktu yang diperlukan:
- 20 menit persiapan
- 25 menit pemanggangan

Alat yang dibutuhkan:
- Oven
- Loyang
- Rak kawat
- Wajan
- Kuas
- Kertas roti
- Mixer
- Spatula
- Spuit
- Plastic segitiga

Cara Membuat

1. Tuangkan tepung ke dalam wajan dan masukkan daun pandan dan mulai sangrai dengan menggunakan api berukuran kecil. Aduk terus hingga daun pandan berubah kering.
2. Angkat dan didihkan hingga tepung menjadi dingin. Singkirkan daun pandan. Lalu anda bisa memanaskan oven pada suhu 150 derajat Celsius. Oles semua loyang yang ingin digunakan dengan kuas dan lapisi dengan kertas roti.
3. Kocok semua bahan kedua dengan memakai mixer hingga menjadi mengembang dan warnanya berubah pucat. Kocok selama 5 menit hingga lembut.
4. Masukkan bahan pertama dan aduk hingga rata menggunakan spatula. Tuang adonan ke dalam plastic segitiga yang sebelumnya sudah diberi spuit. Gunting ujung plastik dan dorong spuit agar sebagian keluar dari plastik.
5. Tekan adonan hingga membentuk lingkaran dan bentuk sesuai keinginan anda. Tidak perlu beri jarak yang berjauhan karena kue tidak mengembang.
6. Panggang di oven selama 25 menit atau hingga berwarna coklat kuning keemasan. Keluarkan dari oven dan biarkan hingga kue benar-benar dingin di rak kawat.

Resep Kue Cokelat Kering

Bahan

Untuk kue:
- 200 gram margarin
- 125 gram gula palem
- 200 gram pisang raja yang sudah dikupas, dihaluskan
- 125 gram tepung ketan hitam
- 4 butir telur
- 50 gram tepung terigu protein sedang
- 25 gram cokelat bubuk
- 1 sdt baking powder

Untuk streusel:
- 65 gram gula pasir
- 45 gram terigu protein sedang
- 55 gram butter
- ¼ sdt bubuk kayu manis

Alat yang perlu dipersiapkan:
- Mixer
- Saringan
- Loyang
- Oven
- Kuas
- Piring saji

Waktu yang diperlukan:
- 10 menit persiapan
- 40 menit pemanggangan

TIPS
- Anda bisa member pemanis pada bagian atas kue dengan butter krim.
- Potongan kue cokelat kering ini alangkah lebih baik tidak dipotong terlalu tebal.

FOTO: hesti-myworkofart.blogspot.co.id

Cara Membuat

1. Panaskan oven pada suhu 180 derajat Celsius hingga oven telah siap untuk dipakai.
2. Pertama-tama, anda harus mengocok terlebih dahulu margarin dan juga gula palem halus hingga berubah lembut. Masukkan telur satu per satu bergantian dengan sebagian tepung terigu diayak di atasnya dan dikocok rata.
3. Masukkan pisang ambon lalu kocok sampai rata. Tambahkan sisa tepung terigu, tepung ketan hitam, cokelat bubuk, dan baking powder sambil diayak dan dikocok perlahan.
4. Oles loyang yang ingin digunakan dengan sedikit margarine dan taburi dengan tepung secukupnya.
5. Tuang adonan yang sudah tercampur dengan rata ke dalam loyang (kalau bisa yang berdiameter 22 cm). Taburi atasnya dengan bahan streusel.
6. Tunggu hingga matang dan kue cokelat kering ini bisa anda sajikan dengan sempurna pada piring saji.

Resep Kue Nastar

Bahan

Bahan yang diperlukan untuk membuat nastar:
- 200 gram mentega
- 2 butir kuning telur
- 50 gram gula halus
- 350 gram tepung terigu
- 1 sdm tepung kanji
- 1 sdm bubuk susu full krim
- ¼ sdt bubuk vanili

Bahan yang dibutuhkan untuk isi nastar:
- 1 buah nastar berukuran besar yang diparut
- 125 gram gula pasir
- 5 butir cengkeh
- 3 cm kayu manis

Bahan yang dibutuhkan untuk olesan:
- 1 butir kuning telur
- 1 sdm air matang

Alat yang diperlukan:
- Wajan
- Spatula
- Oven
- Loyang
- Kuas untuk mengoles

Tips:
- Jika pada saat membuat adonan nastar dan anda merasa bahwa adonan terlalu basah, anda bisa menambahkan tepung terigu sesuai kebutuhan.
- Jika ingin menambahkan parutan keju, bisa ditambahkan terlebih dahulu sebelum dioles bagian atasnya dengan kuning telur.

FOTO: hesti-myworkofart.blogspot.co.id

Cara Membuat

1. Campur mentega, gula, dan juga kuning telur hingga lembut dengan memakai spatula hingga tercampur dengan rata.
2. Masukkan tepung terigu, tepung kanji, susu, dan juga bubuk vanili. Aduk hingga tercampur dengan sempurna.
3. Ambil adonan sesuai dengan selera untuk ukuran hasil dan mulailah isi nastar dengan selai yang sudah didinginkan sebelumnya.
4. Persiapkan loyang dan olesi dengan memakai mentega. Letakkan nastar sejajar namun tidak terlalu dekat satu sama lain.
5. Oles bagian atas nastar dengan menggunakan campuran kuning telur dan sedikit air.
6. Masukkan ke dalam oven selama kurang lebih 15 menit.

Cara membuat selai:
- Masak nanas, gula, kayu manis, dan juga cengkeh dalam suhu yang rendah hingga menyusut.
- Aduk hingga mengental lalu angkat dan dinginkan selama 12 jam atau lebih untuk hasil yang lebih sempurna.

Resep Kue Choco Chips

Bahan

- 210 gr mentega kondisi dingin dan keras, potong-potong seukuran kubus
- 350 gr tepung terigu protein rendah
- 335 gr gula pasir
- 2 butir telur
- 25 gr vanilla ekstrak
- 375 gr coklat chips
- 25 gr tepung maizena
- 1 sdt baking powder

Cara Membuat

1. Ambil sebuah wadah, masukkan mentega dan gula halus, kocok hingga berubah warna dan ringan. Kemudian masukkan telur , kocok lagi hingga mengembang.
2. Tambahkan tepung maizena, tepung terigu, dan baking powder yang sudah diayak, lalu masukkan garam, aduk kembali sampai semua adonan tercampur rata.
3. Untuk memperkuat aroma tambahkan vanilla bubuk, aduk kembali hingga tercampur sempurna.
4. Setelah semua tercampur jangan lupa tambahkan chocochipsnya bunda, aduk perlahan supaya adonan rata dengan chocochip.
5. Ambil sedikit adonan menggunakan sendok. Cukup dengan cara menyendokkan saja , sesampainya di loyang boleh di rapikan tapi tidak perlu di tekan, karena nanti si kue akan melebar dengan sendirinya
6. Kemudian panggang ke dalam oven dengan suhu 160 derajat celcius selama 15 menit atau sampai matang.
7. Angkat dan biarkan dingin.
8. Kue kering chocochip siap disajikan.

Resep Kue Semprit

Bahan

- 250 gram gula halus
- 150 gram margarin
- 150 gram room butter
- 500 gram terigu self-raising
- ½ sdt bubuk vanili
- 4 butir kuning telur
- 50 gram tepung maizena
- 50-100 gram kismis atau taburan cokelat

Waktu :
- 10 menit persiapan
- 10 menit pemanggangan

Alat :
- Oven
- Loyang
- Kuas
- Saringan
- Mixer
- Spatula
- Spuit

Cara Membuat

1. Pertama-tama anda harus memanaskan oven terlebih dahulu pada suhu 160 derajat Celsius hingga oven sudah panas dan siap untuk memanggang.
2. Olesi semua loyang yang ingin anda pergunakan dengan sedikit margarine supaya adonan yang nantinya matang menjadi kue tidak menempel di loyang dan merusak tekstur kue. Sisihkan.
3. Campurkan gula, margarine, vanili, dan juga mentega. Kocok hingga adonan berubah pucat.
4. Masukkan kuning telur dan kocok dengan mixer pada kecepatan rendah hingga semua bahan tercampur dengan rata.
5. Masukkan campuran tepung terigu dan aduk dengan menggunakan spatula.
6. Masukkan adonan yang sudah rata tadi ke dalam spuid sehingga anda bisa lebih mudah mencetaknya di atas loyang. Pastikan anda tidak meletakkan adonan di loyang terlalu dekat karena akan mudah menempel.
7. Panggang adonan selama 5-10 menit hingga matang dan kering.
8. Keluarkan dari dalam loyang dan sisihkan dari dalam loyang. Dinginkan terlebih dahulu selama beberapa menit. Anda bisa langsung meletakkannya ke dalam toples untuk penyimpanan yang lebih lama.

TIPS
- Jangan mengaduk adonan dengan menggunakan tangan karena biasanya akan jauh lebih lama dan adonan mudah mengeras.
- Untuk bentuk yang sama, gunakan spuit yang bisa anda beli di toko roti.

Resep Kue Garut

Bahan

- 150 gram margarin
- 100 gram gula halus
- 1 butir telur
- 300 gram tepung garut disangrai
- 25 gram susu bubuk
- ¼ sdt garam

Waktu :
- 10 menit persiapan
- 15 menit pemanggangan

Alat :
- Mixer
- Oven
- Loyang
- Plastic segitiga
- Spuit
- Kuas
- Bahan :

Cara Membuat

1. Pertama, anda harus mengocok terlebih dahulu gula halus dan garam dengan menggunakan mixer. Saat sudah tercampur rata, anda bisa menambahkan telur dan kocok kembali hingga rata.
2. Tambahkan susu bubuk dan juga tepung garut yang sudah disangrai sedikit demi sedikit. Aduk kembali hingga rata.
3. Persiapkan plastic segitiga dan potong ujungnya sehingga spuit bisa keluar dan mencetak adonan.
4. Masukkan adonan ke dalam plastic segitiga dan anda bisa memulai mencetak adonan dengan bentuk yang anda inginkan.
5. Oles loyang dengan sedikit margarin dengan menggunakan kuas. Usahakan mentega sudah melapisi loyang dengan rata.
6. Tekan adonan dan anda bisa mencetak di atas loyang. Letakkan adonan jangan terlalu dekat satu sama lain.
7. Panggang adonan dengan menggunakan oven pada suhu 160 derajat Celsius hingga warnanya berubah matang dan adonan menjadi kering. Panggang selama 10 hingga 15 menit dan dinginkan sebelum memindahkannya ke dalam toples kedap udara.

TIPS
- Pada saat mengocok telur usahakan jangan terlalu lama karena biasanya hasil kue garut akan melebar dan dari segi rasa akan tidak maksimal.
- Ketebalan dan ketipisan kue juga mempengaruhi durasi pemanggangan kue.

Resep Kue Wijen Tepung Ketan

Bahan

- 1200 gram tepung ketan
- 100 gram tepung kanji
- 100 gram wijen
- 100 gram gula pasir
- 1 sdt baking powder
- 1 sdt garam
- 4 butir telur
- 1 butir putih telur
- Minyak goreng secukupnya

Waktu :
- 10 menit persiapan
- 5 menit penggorenga

Alat :
- Mangkuk
- Spatula
- Wajan
- Saringan

Cara Membuat

1. Campurkan terlebih dahulu tepung ketan, tepung kanji, baking powder, gula pasir, dan juga garam ke dalam sebuah mangkuk yang cukup besar.
2. Masukkan telur sedikit demi sedikit selagi terus diaduk hingga benar-benar merata. Aduk dengan menggunakan spatula dibantu dengan tangan sehingga anda bisa mengerti tingkat adonan supaya tidak lengket di tangan.
3. Ambil sedikit dari adonan dan anda bisa mulai membentuk adonan tersebut menjadi bulatan-bulatan kecil sebesar bola kelereng.
4. Adonan yang sudah jadi harus dipisahkan dari adonan yang belum jadi. Masukkan adonan yang berbentuk bulat ke dalam putih telur. Anda bisa menggulingkannya ke dalam wijen dan ratakan hingga semua permukaannya terbungkus wijen sepenuhnya.
5. Tuang minyak secukupnya ke dalam wajan dan panaskan dengan api berukuran sedang. Masak adonan yang seudah terbungkus wijen dan panaskan hingga matang dan warnanya berubah menjadi kuning kecokelatan.
6. Gunakan saringan untuk mengangkat kue wijen atau keciput ini dan tiriskan.
7. Setelah agak dingin, keciput ini sudah bisa disajikan atau juga disimpan ke dalam toples yang kedap udara.

TIPS
- Kue keciput ini ada juga yang memberikan variasi dengan salah satu bagian yang sengaja dibuat retak, seperti onde ketawa.
- Bentuk kue ini bisa disesuaikan dengan selera.

Resep Kue Gabus Keju

Bahan

- 200 gram tepung sagu tani
- 150 gram keju parut merk apa saja
- 2 butir telur, suhu ruangan
- 1 sdt garam
- 2 sdm argarine
- Lada bubuk secukupnya
- Kaldu bubuk secukupnya
- Minyak secukupnya

Waktu :
- 5 menit persiapan
- 5 menit merendam
- 5 menit menggoreng

Alat :
- Baskom
- Penggorengan
- Parutan

Cara Membuat

1. Campurkan semua bahan yang sudah dipersiapkan ke dalam sebuah baskom. Anda bisa mulai mencampur dengan tangan hingga adonan berubah kalis. Mencampur dengan tangan akan memudahkan anda mengetahui tingkat adonan apakah sudah cukup kalis atau tidak.
2. Pada baskom yang berbeda, tuang sedikit minyak untuk merendam adonan. Usahakan adonan tercelup sepenuhnya. Sisihkan.
3. Ambil sedikit adonan dan anda bisa membentuk pipih adonan tersebut dengan menggunakan kedua tangan hingga membentuk seperti cacing dengan ujung yang tajam. Bentuk sesuai dengan selera anda dari sisi ketebalan dan panjang pendeknya.
4. Rendak adonan yang sudah dibentuk ke dalam mangkuk berisi minyak. Diamkan selama 5 hingga 10 menit.
5. Tuang sedikit minyak ke dalam penggorengan dan masukkan adonan ke dalamnya. Goreng dengan menggunakan api berukuran sedang hingga warna adonan berubah kuning keemasan.

TIPS
- Setelah matang dan dingin, anda bisa menyimpannya ke dalam toples yang kedap udara sehingga akan tetap renyah pada saat dimakan.
- Penggunaan lada bubuk dan kaldu bubuk adalah optional. Anda bisa tidak menggunakannya jika anda tidak membutuhkan.Bentuk kue ini bisa disesuaikan dengan selera.

Resep Kue Pastel Kering Isi Abon

Bahan

Bahan Kulit :

- 250 gram tepung terigu
- 1 butir telur ayam
- 75 ml air
- 50 gram margarine dilelehkan
- Garam secukupnya
- Minyak secukupnya untuk menggoreng

Bahan Isi :

- Abon ayam 10 menit persiapan
- 5 menit penggorengan

Alat :

- Mangkuk
- Sendok
- Penggiling mie / penggilingan / botol
- Loyang
- Pemotong roti
- Penggorengan

Cara Membuat

1. Campurkan tepung terigu dan juga garam dan aduk hingga rata. Masukkan telur dan aduk kembali dengan tangan hingga adonan rata.
2. Tuang margarin yang sudah dilelehkan hingga mendidih dan aduk perlahan dengan menggunakan sendok. Hasilnya adalah adonan anda tidak sebegitu licin seperti membuat kue tapi tidak apa-apa.
3. Tuang air sedikit demi sedikit dan aduk adonan yang sudah jadi dengan menggunakan tangan. Campur hingga adonan berubah menjadi gumpalan dan tidak perlu sampai licing dan kalis.
4. Gunakan gilingan atau penggiling mi, atau jika tidak punya keduanya anda bisa menggunakan botol hingga adonan menjadi tipis. Anda bisa sesekali menaburi tepung supaya adonan tidak menjadi lengket dan menempel pada tangan.
5. Dengan menggunakan pemotong roti, anda bisa mulai mencetak adonan menjadi bulat-bulat kecil.
6. Isi dengan abon dan lipat menjadi setengah lingkaran. Pilin semua ujungnya seperti pastel dan letakkan ke dalam loyang yang sudah ditaburi dengan tepung terigu. Lakukan hingga semua adonan habis.
7. Goreng dalam minyak panas sedang sampai garing. Angkat lalu tiriskan.
8. Setelah dingin, simpan dalam wadah kedap udara.

TIPS

- Jika anda menggunakan penggiling mie, anda bisa menggunakan nomer 7 (untuk tingkat ketebalan) menjadi nomer 4 hingga cukup tipis untuk menjadi kulit pastel kering.
- Kue pastel kering isi abon ini bisa disimpan di wadah kedap udara selama 3-4 hari.

Resep Kue Jahe

Bahan

- 280 gram tepung terigu serbaguna
- 165 gram margarin, suhu ruang
- 100 gram gula palem
- 100 gram gula pasir
- 1 butir telur
- 1 sendok teh air
- 60 ml molasses (atau 100 gram gula palem)
- 2 sendok teh jahe bubuk
- 1 sendok teh baking soda
- 1 sendok teh baking powder
- ¾ sendok teh kayu manis bubuk
- ½ sendok teh cengkeh bubuk
- ¼ sendok teh garam
- 2 sendok teh gula pasir untuk taburan

Alat yang diperlukan:
- Oven
- Mangkuk
- Mixer
- Spatula
- Kertas roti
- Loyang

Wake yang dibutuhkan:
- 10 menit persiapan
- 10 menit pemanggangan
- 5 menit pendinginan

Cara Membuat

1. Panaskan oven pada suhu 175 derajat Celsius. Persiapkan loyang dan olesi sedikit dengan mentega guna untuk menempelkan kertas roti sebagai alas memanggang kue.
2. Aduk terpung terigu, kayu manis bubuk, garam, cengkeh, dan juga baking powder hingga semuanya tercampur dengan rata.
3. Pada mangkuk yang berbeda, kocok mentega dan juga gula hingga berubah menjadi lembut menggunakan mixer.
4. Tambahkan telur dan kocok lagi sebelum menambahkan air dan juga jahe. Kocok hingga rata.
5. Masukkan campuran tepung terigu perlahan-lahan, aduk dengan menggunakan spatula hingga rata.
6. Bentuk adonan menjadi bola-bola namun jangan terlalu besar, usahakan bisa sekali lahap. Gulingkan bola-bola tersebut ke dalam gula pasir sebelum menekannya sedikit hingga gulanya bisa menempel.
7. Tata adonan yang sudah ditaburi gula ke dalam loyang dan beri jarak beberapa senti agak tidak menempel satu dengan yang lainnya.
8. Panggang selama 8 hingga 10 menit, kemudian keluarkan dari oven, biarkan dingin selama 5 menit.

TIPS
- Anda bisa mengganti jahe bubuk dengan parutan jahe yang masih segar untuk memberikan aroma yang lebih mengundang para pecintanya.
- Taburan gula pasir bisa ditiadakan jika anda tidak suka dengan adanya tambahan gula pasir.
- Jangan memanggang kue terlalu lama karena nantinya pinggir kue akan terlalu keras dan tingkat kerenyahan kue akan berkurang dan hilang.
- Jika ingin menyimpan kue jahe untuk waktu yang cukup lama, anda bisa memanggang kue hingga sedikit kecokelatan.
-

Resep Kue Putri Salju

FOTO: idememasak.com

Bahan

- 150 gram mentega, suhu ruangan
- 100 gram margarine, suhu ruangan
- 1 gelas gula halus
- 2 kuning telur
- 2 sdm tepung kanji
- 2 sdm susu bubuk
- 2 ¾ tepung protein rendah
- 1 gelas kacang almond / mete
- Gula icing untuk taburan / topping

Alat yang diperlukan:
- Oven
- Loyang
- Spatula
- Kertas roti
- Penggulung
- Pemotong kue berbentuk bulan sabit
- Saringan

Wake yang dibutuhkan:
- 110 menit pembuatan
- 20 menit pemanggangan

Cara Membuat

1. Kocok mentega, gula halus, dan juga margarine hingga tercampur dengan rata. Kocok juga kuning telur dan kocok lagi hingga warna berubah menjadi pucat. Kocok selama 3 hingga 5 menit.
2. Anda bisa menambahkan kacang almond / mete dan aduk dengan menggunakan spatula.
3. Tambahkan tepung, susu, dan juga tepung kanji. Campur hingga semuanya menjadi rata.
4. Letakkan adonan yang telah anda buat pada lembaran kertas roti yang cukup lebar. Lembarkan selembar kertas roti yang sama untuk diletakkan pada bagian atas adonan untuk mencegah lengketnya penggilingan pada adonan.
5. Giling adonan dengan menggunakan penggiling khusus roti hingga tebalnya berukuran 5-7 mm.
6. Potong adonan dengan meletakkan pemotong kue berbentuk bulan sabit (atau bentuk lainnya) dan mulai memotong adonan hingga semua adonan habis. Letakkan pada loyang dengan memberi jarak tiap adonan.
7. Panaskan oven pada suhu 160 derajat Celsius dan panggang kue ini hingga berubah kecokelatan pada semua bagiannya selama 20 menit.
8. Keluarkan loyang dari dalam oven dan biarkan dingin selama beberapa menit.
9. Letakkan kue yang sudah matang ke tempat beralaskan kertas roti dan anda bisa mengayak gula halus pada bagian atas kue sebelum menata di dalam toples.

Tips:
- Cetakan tidak melulu harus berbentuk bulan sabit.
- Untuk yang suka dengan rasa manis, anda bisa menabur gula halus lagi saat sudah selesai ditata ke dalam toples.

Selamat
Idul Fitri

DONASI

Bingkisan Ramadhan dan Idul Fitri untuk Guru PAUD

kitabisa.com/donasigurupaud

AYO BERBAGI...
KEBAIKAN

ATAU VIA REKENING
BRI CABANG BOGOR
(KODE BANK : 002)

0012-01-009199-53-6
a.n PAUD Insan Mandiri

BATAS AKHIR DONASI
25 RAMADHAN 1438 H
ATAU 20 JUNI 2017

SMS KONFIRMASI
0811-1102-923

Ketik:
DONASI GURU PAUD
Nama Donatur
Email Donatur
Besar Donasi

Update penyaluran donasi lihat di kitabisa.com/donasigurupaud